

BE5003001M

JP 取扱説明書

電気オーブン

AEG

perfekt in form und funktion

はじめに

このたびは、AEG 電気オーブンをお買い上げいただきまことにありがとうございます。

- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
- 取扱説明書の最後に製品保証書がついています。製品保証書の内容および「お買い上げ日/販売店名」の記入をお確かめのうえ、別紙設置マニュアルと共に大切に保管してください。
- お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られる場所に、必ず保管してください。
- 本機を他の人に譲渡されるときは、必ずこの取扱説明書を添付してください。
- 設置および使用が正しく行われなかった場合の故障や事故については、責任を負いかねますのであらかじめご了承ください。

⚠ このマークの後には、「警告」「ご注意」に関する事項が書かれています。
本機の機能保護や、安全のために必ずお守りください。

i このマークの後には、本機を安全かつ、有効に利用するための情報が書かれています。

☞ このマークの後には、本機の使用に関する情報が書かれています。

このマークの後には、環境に配慮した使い方や情報が書かれています。

!? このマークの後には、その他の注意事項が書かれています。

- この取扱説明書には、製品が故障と思われるときに、お客様がご自分でトラブルを解決するための点検方法が書かれています。「故障かな？」と思われるときには、まずこの取扱説明書の「故障かな？と思ったら」をご覧ください。点検後も正常に作動しない場合には、本機の電源を切り、お買い上げの販売店、または当社のサービスセンターにご連絡ください。

⚠ 警告
修理技術者以外の方は分解したり修理をしないでください。 技術者以外の方が修理すると、とても危険です。 必ず、お買い上げの販売店、または当社のサービスセンターにご連絡ください。

もくじ

安全上のご注意

■ 安全にお使いいただくために

- ご使用の前に、必ずこの「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。
  また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を「警告」「注意」の２つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

⚠ **警告**：人が死亡または重傷を負う可能性が想定される場合。
⚠ **注意**：人が傷害を負う可能性および物的損害のみの発生が想定される場合。

（絵表示の例）



⚠ 記号は、危険・警告・注意を促す内容があることを告げるものです。
図の中に具体的な注意内容が描かれています。



⃠ 記号は、禁止の行為であることを告げるものです。
図の中に具体的な注意内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。



● 記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。
図の中に具体的な注意内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください）が描かれています。

⚠ 警 告



本機はビルトイン専用機種です。キッチンへの据え付けや結線は専門技術者以外は絶対に行わないでください。火災や感電・ケガの恐れがあります。



単相200Vで定格20A以上のコンセントにつないで下さい。また単独ブレーカーを設置してください。



オーブンプレートに油を入れて使わないでください。火災の恐れがあります。



アースを確実に取り付けてください。故障や漏電のときに感電する恐れがあります。アースの取り付けは販売店にご相談ください。



長期間不在時または製品の長期保管の際は、結露等で絶縁が低くなり漏電ブレイカーが作動する恐れがあるため、ご使用前に、一度空焚きをしてからご使用ください。

⚠ 警告

使用後は電源スイッチが切れているかを確認してください。火災の恐れがあります。	加熱部付近に触れないでください。使用中、使用後しばらくはオーブン及びその付近に触れないでください。高温のためヤケドをすることがあります。
使用中、使用後しばらくはヒーターに触れないでください。ヤケド・感電の恐れがあります。	水につけたり、水をかけたりしないでください。ショート・感電の恐れがあります。
子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないでください。ヤケド・感電・ケガの恐れがあります。	庫内で天ぷらは行なわないでください。発火します。
カーテンなど可燃物の近くで使用しないでください。火災の恐れがあります。	交流単相200V以外では使用しないでください。火災・感電・故障の原因になります。
電源コードが痛んだり、差し込みがゆるいときは使用しないでください。感電・ショート・発火の原因になります。	改造はしないでください。また、修理技術者以外の人は、分解したり修理しないでください。火災・感電・けがの原因となります。修理はお買い上げの販売店または当社のお客様ご相談窓口にご相談ください。
電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたりしないでください。また重いものを載せたり、挟み込んだり、加工したりすると、電源コードが破損し火災・感電の原因になります。	機械に異常が生じたり、動かなくなった場合は事故防止のため、すぐに電源を切って専用ブレーカーを落とし、お買い求めの販売店もしくは当社に必ず点検修理をご依頼ください。感電や漏電・ショートなどによる火災の恐れがあります。

⚠注意

オーブンは調理以外の目的に使用しないでください。暖房や乾燥には使用しないでください。	使用中は、本体から離れないでください。調理物が発火することがあります。
使用中は換気をしてください。	水のかかるところや、火気の近くでは使用しないでください。感電や漏電の原因になります。
不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しないでください。火災の原因になります。	地震が発生したらあわてずスイッチを「切る」にしてください。揺れの大きいときはまず身の安全を確保してから揺れのおさまるのを待ちスイッチを「切る」にしてください。火災やケガの原因になります。
使用中や使用直後は金属部に触れないでください。高温ですのでヤケドをすることがあります。	長時間ご使用にならないときは、必ずブレーカーを落としてください。絶縁劣化による感電や漏電火災の原因になります。
必要以上に加熱しないでください。加熱により発火することがあります。	オーブンドアに物をはさんで使用しないでください。
オーブン使用中にドアを開ける時は近くに子供がいないことを確認してください。高温の空気が流れ出します。	プレートを急冷しないでください。急激な温度変化によって、そりかえったり、変形したりします。
オーブン内は高温になりますので、必ず耐熱容器をご使用ください。（プラスチック製耐熱容器・ラップは不可）	高温のオーブン内から容器を取り出す時は、鍋つかみ用のグローブ等の十分遮熱性があるものを使用してください。
プラスチックやアルミの調理用具を使わないでください。	使用後ファンが停止した後は、オーブン庫内にフタをしない状態の食品を放置しないで下さい。庫内に水分が残り、故障の原因になります。

■ その他のご注意

安全性について ー 電気に対する安全

- 本機の取り付けおよび接続は、必ず専門の施工業者の方が行ってください。
- 製品が故障したり損傷を受けた場合は、すぐに電源を切って専用ブレーカーを落としてください。
- 蒸気噴射や高圧の洗浄器具を使用して製品をクリーニングすることは、安全上の理由から禁じられています。
- 製品の**修理は専門技術者のみ**が行ってください。専門知識のない方が修理されると、大きな危険を伴います。修理が必要な際は、お買い上げの販売店または当社サービスセンターまでご連絡ください。
- 電源コードに破損がある場合は、必ず当社サービスセンターへご連絡ください。

お子様の安全について

- 製品の使用中は、保護者なしで小さなお子様がオーブンに近づかないよう十分にご注意ください。

使用上の注意

- 本機は家庭における通常の調理のための製品ですので、その他の用途に使わないでください。
- 本機は業務用ではありません。蒸し料理（茶碗蒸し等）スチームが大量に発生する料理を連続的に調理することはできません。庫内（電装部品）温度の極端な上昇により故障する原因となります。
- 電化製品を電源に接続するとき、製品の近辺にご注意ください。接続コードが電気コンロに触れたり、熱いオーブン窓の下で絡まったりしないように気をつけてください。
- **警告**：ヤケドにご注意ください。使用中はドア内側や庫内、プレートが熱くなります。
- 酒類を調味料として使った場合に、オーブン庫内でアルコール混合の軽い発火が起こることがあります。その場合は、あわててオーブンドアを開けたり、火や炎などの消火措置を行わず、収まるまでドアを開けずに落ち着いて対処してください。

製品の損害を防止するために次のことに従ってください

- オーブン庫内にアルミホイルを敷いたり、天板・お鍋などの調理器具をオーブンの底に置いたりしないでください。過剰な熱だまりとなり、オーブンのホーローに損害を与えます。
- 天板から果物の汁が落ちると除去不可能なシミの原因となりますので、水分の非常に多いケーキを焼く場合は、コンビプレートをご使用ください。
- 開いているオーブンドアに重量をかけないようにしてください。
- 熱せられたオーブン庫内に直接水を流すと、エナメル塗装損傷の原因となります。
- オーブン庫内に水分の多い食品を長時間放置すると、エナメル塗装損傷の原因となります。
- 硬い物をぶつけたり、過重がかからないようにご注意ください。特にオーブン窓の角などに当たると、ガラスが割れることがあります。
- オーブン庫内に燃えやすいものを入れないでください。スイッチを入れたときにそれらが発火することがあります。

製品の廃棄処分について

梱包材

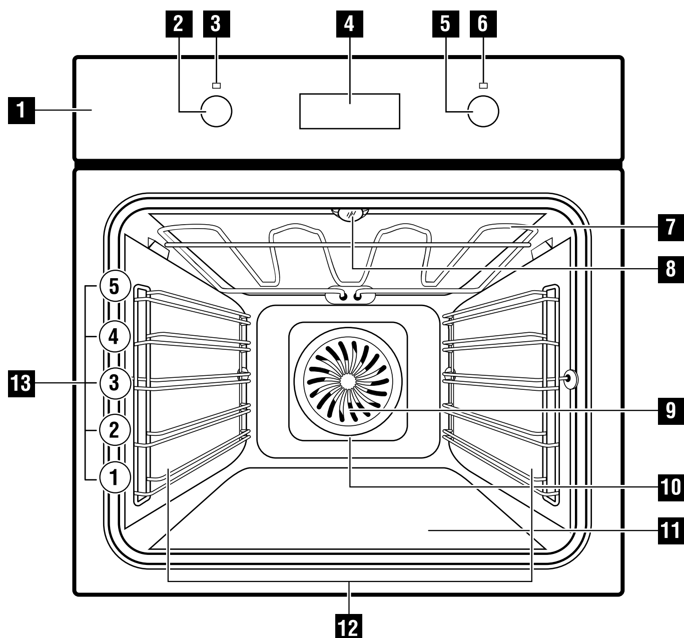
本機を廃棄されるときは、下記のことにご注意ください。

- 廃棄処分するときは、環境保護のため、処分に関する適正な情報を地元の廃棄処分分担当局、市役所等にお確かめください。
- すべての材質は、環境保護に配慮されており、焼却時の危険性もありません。使用されているプラスチック類はリサイクルが可能で、分別が容易なように、次のように表記されています。

＞PE＜：ポリエチレン（外側の覆いや庫内の袋など）
＞PS＜：ポリエチレン発泡体（パッドなど）フロンガスはまったく含まれていません。
カートンは再生紙でできています。古紙再利用業者にそのままお渡しください。

⚠ 警告
本機を廃棄する場合は、廃棄前に使用不能にしてください。電源コードからプラグを取り外し、電源コードは切断し、ドアパッキンを外してドアが閉まらないようにしてください。これは、お子さまが本機に閉じこめられる事故など（窒息する危険）を防止するためです。

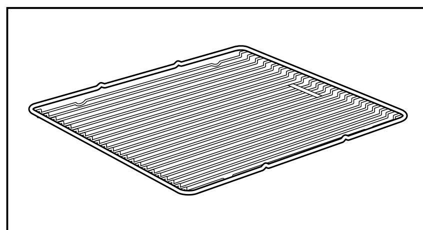
各部の名称



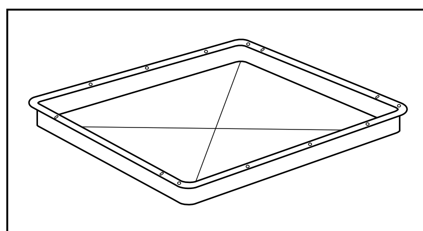
1 コントロールパネル	2 ON/OFF プログラムダイヤル
3 電源ランプ	4 ディスプレー
5 温度設定ダイヤル	6 温度表示ランプ
7 上部ヒーター	8 庫内灯
9 ファン	10 ヒーター
11 下部ヒーター	12 天板用ラック(取り外し可能)
13 プレート挿入位置	

付属品

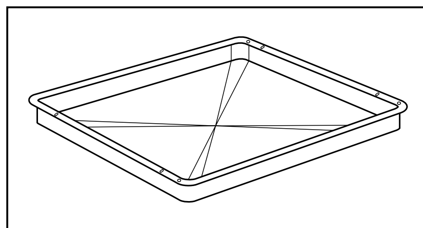
● **グリルプレート**
菓子型等の容器をのせるとき、焼きもの、
グリル用



● **調理プレート（天板）**
ケーキ、クッキー、ビスケットなどの
菓子用



● **コンビプレート**
水気の多いケーキや焼きもの料理用、
または油脂の受け用として



はじめてご使用になる前に

⚠ 警告
「安全上のご注意」をお読みください。

■ 使用前の清掃

オーブンをはじめて使用する前に、すべての部品を取り外し、拭き掃除を行ってください。

⚠ ご注意
「点検とお手入れ」の章を参照してください。

■ 時刻の設定と変更



本機は時刻を設定しないと作動しません。
初めて本機を電源コンセントに接続した場合、または停電があった場合は、ディスプレー内のすべての表示が数秒間点灯します。その後に本機のソフトウェアバージョンを表示します。ディスプレー内の本機バージョン表示が消えると、「**hr**」、12:00と12が点滅します。
＋または－をタッチして時刻を設定してください。

◆時刻の設定

1. ＋または－を押して、現在の時間を設定します。
2. 確認のために ⏻ を押します。（初めて設定を行うときに必要です。今後は新しく設定した時刻は５秒後に自動的に保存されます。）
   時間が設定されます。「**min**」が表示され、00が点滅します。
3. ＋または－を押して、現在の分を設定します。
4. 確認のために ⏻ を押します。
   初めて設定を行うときに必要です。
   今後は新しく設定した時刻は５秒後に自動的に保存されます。
   ディスプレーに新しく設定した時間が表示されます。

◆時刻の変更

オーブンが切れている間は、時刻の設定を変更できます。
⏻ を押します。時刻と 🕘 が点滅します。
「時刻の設定」と同じ方法で新しい時刻を設定します。

オーブンの使い方

⚠ 警告
「安全上のご注意」をお読みください。

i 本機をお使いのときは、プログラムダイヤルを押してください。
つまみ部が飛び出します。

■ 本機のオン・オフ

1. オーブン機能を選択するため、プログラムダイヤルを回します。
2. 温度を設定するため、温度設定ツマミを回します。
3. 本機をオフにするために、プログラムダイヤルを回し、0(オフ)の位置合わせます。

i つまみやその他表示、ランプについて(各製品により違っております。「各部の名称」をお読みください。)

- ヒーターが予熱中に表示されます。
- 本機が操作中に表示されます。
- つまみの表示は、調理ゾーンまたはオーブン機能または温度のどちらを制御しているかを示します。

■ オーブン機能

機　能		使　用
°C>>	スピード予熱	予熱時間を短縮する場合。
	マルチ熱風加熱	同時に3段までで焼く場合。上下加熱機能と比較して、設定温度を約20 ～ 40℃下げてご使用ください。
	ピザ加熱	1段で焼くことにより、よりこんがりとパリパリに焼き上げる場合。上下加熱機能と比較して、設定温度を約20 ～ 40℃下げてご使用ください。
	上下加熱	1段でパンなどを焼き、ロースト料理をする場合。
	下部加熱	クリスピー地のケーキなどを焼く場合、またはジャム(果物の砂糖漬け)を作る場合。
	解凍	冷凍食品を解凍する場合。
	グリル	平らな食品をグリルしたり、トーストする場合。

機　能		使　用
	全面グリル	量の多い平らな食品をグリルしたり、トーストする場合。
	ロティサーム調理	1段で肉や鶏肉の大きめの切り身をローストする場合、またはグラタン料理をする場合。

■ スピード予熱機能

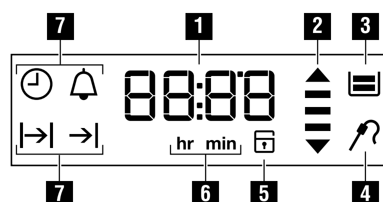
スピード予熱機能を使用すると、予熱時間を短縮できます。

1. オーブン機能表を参照して、スピード予熱を設定します。
2. 温度設定ダイヤルを＋/−に合わせて温度を設定します。
3. 信号が鳴り設定温度になったことをお知らせします。
4. オーブン機能を設定します。

⚠ ご注意
信号音が鳴った後でスピード予熱機能を切らないでください。

■ ディスプレーの表示

1 タイマー表示
2 加熱表示
3 水タンク表示 1)
4 内部温度センサー表示 1)
5 ドアロック表示 1)
6 **hr** / **min**（時間/分）
7 時計機能表示



1）　この機種では、これらの機能が搭載されていませんので、点灯表示されません。

■ ボタン

ボタン	機　能	使　用
(時計ボタン)	**時計**	時計を設定する場合。 現在時刻の設定、調理時間の設定、調理終了時刻の設定をするときに使用します。
ー、＋	**時間設定**	時間を設定する場合。
(ベル)	**カウントダウンタイマー**	カウントダウンタイマーを設定する場合。 ３秒以上押し続けて庫内灯のオン･オフができます。
℃	**温度**	オーブンを使用しているときに、庫内の温度を確認することができます。また内部温度を確認します。 (機種により機能がない場合があります。)

■ 予熱/残留熱表示( )

オーブン使用中は、この表示のバーの１つ１つが動いてオーブンの温度の増減を示します。

■ 時計機能

機　能		使　用
(ベル)	**カウントダウンタイマー**	タイマーとして使用します。 この機能はオーブンの動作には影響しません。 主電源がオフでも使用することができます。
(時計)	**時計**	時刻を表示します。時刻の設定、変更、チェックは「時刻の設定」を参照してください。
|→|	**加熱時間**	オーブン機能が設定されているときに、オーブンの加熱時間を設定します。
→|	**終了時刻**	オーブン機能が設定されているときに、オーブンの終了時刻を設定します。加熱時間と終了時刻を併せて設定することで調理スタート予約ができます。

i　を何度か押して、時計機能を切り替えていきます。

i　時計機能の設定を確認するには を押します。
または自動確認中に５秒間待ちます。

■ 加熱時間と終了時刻を設定する

1. |→| または →| が表示されるまで を何度か押します。
   |→| または →| 点滅します。
2. ＋または－を押して、「分」を設定します。

3. 確認の為に ⓘ を押します。
4. 必要があれば、＋または－を押して、「時間」を設定します。
5. 確認の為に ⓘ を押します。
設定時間が終了してから２分後信号音が鳴り、ディスプレーの|→|または →|時刻表示が点滅します。オーブンは止まります。
6. 信号音止めるには、どれかのボタンを押すか本機のドアを開けます。

i |→| 加熱時間が設定されている間に ⓘ が押されると、本機は →| 終了時間の設定になります

■ カウントダウンタイマーを設定する

カウントダウンタイマーを設定します（最長で２３時間59分）。
この機能はオーブンの動作には影響しません。

本機がオフのときに設定します。
1. 🔔を押します。
🔔と「00」が点滅します。
2. ＋または－を押して、秒を設定します。
3. 上記と同じ手順を繰り替えし、分と時間を設定します。
時間を設定したとき、秒の箇所は分表示になり、分の箇所が時間表示となり、「**hr**」が表示されます。
4. カウントダウンタイマーは、設定の操作終了５秒後に自動的にスタートします。

i 調理時間の90％を経過すると信号音が鳴ります。

5. 設定時間になると２分間信号音が鳴り、ディスプレー内の🔔と「00:00」が点滅します。

i カウントダウンタイマーは、オーブンがオフであればいつでも設定できます。

i カウントタイマーと加熱時間または終了時間が設定されていると、表示は🔔になります。

■ カウントアップタイマー

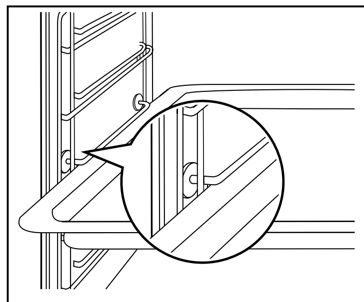
オーブンが使用中は使用時間を示すためにカウントアップタイマーとなります。オーブンが始動直後から動き始めます。
カウントアップタイマーをリセットするには、カウントアップタイマーが再スタートするまで、－と＋押し続けます。
加熱時間または終了時間が設定されているときは、カウントアップタイマー使用できません。

付属品の使いかた

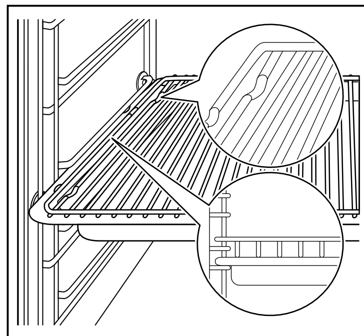
⚠ 警告
「安全上のご注意」をお読みください。

■ 付属品を取り付ける

グリルプレートと調理プレートは側面に張出し部分があります。安全のために、この側面の張出しとサイドバーの形状によりグリルプレートと調理プレートがすべり出すのを防止しています。



グリルプレートと調理プレートは一緒に入れます。
調理プレートの上にグリルプレートを乗せ、いずれかのオーブンの位置のガイドに調理プレートを押して入れます。



その他の機能

■ チャイルドロック機能

チャイルドロック機能が作動した場合は、本機の動作をスタートすることができません。

チャイルドロック機能の作動と解除:

1. オーブン機能は設定しないでください。
2. ⏻ と ＋ を同時に2秒以上押します。
3. 信号音が鳴り、チャイルドロックの設定・非設定が切り替わります。
   温度/時間表示に「**SAFE**」が表示または非表示になります。

■ 残留熱表示

総ての調理後には庫内の温度が40℃以上ある場合は、残留熱表示が出ます。温度調整つまみを使ってオーブンの温度をディスプレーに表示できます。

■ ファン

本機が作動中、ファンが自動的に作動して本機の表面を冷却します。本機の動作を停止すると、温度が下がるまでファンが動作を続けます。

■ ディスプレーを非表示にする

i 本機がオフの時にディスプレーも非表示にできます。

表示が切り替わるまで、＋と－を同時に押します。

■ セーフティ機能

安全のために、本機は次の場合に一定の時間が経過すると自動的に停止します。

- ● オーブン機能が作動している場合。
- ● オーブン温度を変更しなかったとき。

オーブン温度	スイッチオフ時間
30℃ ～ 115℃	12.5時間
120℃ ～ 195℃	8.5時間
200℃ ～ 250℃	5.5時間
250℃ ～ 300℃	3.0時間

セーフティ機能が働いた後は、本機のいずれかのボタンを押すと、本機は再び操作できるようになります。

⚠ ご注意

セーフティ機能は次の項目以外のすべてのオーブン機能について有効です。
・加熱時間設定時　・終了時刻設定時

■ 機能ロック

機能ロックは、オーブン機能が誤って変更されるのを防ぐことができます。

機能ロックの作動と解除:

1. 本製品の左のノブを回してオーブン機能を設定します。
2. ⓘと＋を同時に2秒以上押します。
3. 信号音が鳴り、機能ロックの設定・非設定が切り替わります。
   ディスプレーに「**Loc**」が表示または非表示になります。

調理のヒント

■ ドア内部

ドアの内部には製品により下記の内容が記載されていることがあります。

- グリルプレートの番号(一部製品)
- オーブンの機能について、料理による推奨するオーブン棚の位置と設定温度

リストの温度と焼き時間は目安です。
レシピや使用する食材の質および量によってことなります。

■ 焼く

使用時のご注意

- 新しいオーブンは、前の製品とは焼き加減/ローストの仕上がりが違います。通常の設定(温度、調理時間)とグリルの段を調理表の数値に合わせてください。
- 焼き時間が長ければ、焼き時間終了の約10分前にオーブンをスイッチオフして、余熱を使うことができます。

冷凍食品を使用すると、オーブン内のトレイが焼いている間にねじれることがあります。トレイが冷めると、この歪みはなくなります。

表の使い方

- 最初は低い方の温度を用いることをお勧めします。
- 特別なレシピの設定が見つからないときは、ほぼ同じものを探してください。
- 複数の段でケーキを焼くときは、焼き時間を推奨時間よりも10 ～ 15分長く設定してください。
- 高さが違うケーキやペストリーは、最初は同じように色がつきません。このような場合に、温度設定を変更しないでください。焼いている間に色の違いはなくなります。

■ 1段で焼くとき

焼き型を使用

焼き方	オーブン機能	プレートの位置(下から)	温度(℃)	時間(時間:分)
リングケーキ/ブリオッシュ	マルチ熱風加熱	1	150–160	0:50–1:10
マディラケーキ/フルーツケーキ	マルチ熱風加熱	1	140–160	1:10–1:30
スポンジケーキ	マルチ熱風加熱	2	140	0:35–0:50
スポンジケーキ	上下加熱	2	160	0:35–0:50
フラン生地(ショートクラストペストリー)	マルチ熱風加熱	2	170–180[1)]	0:10–0:25
フラン生地(スポンジ)	マルチ熱風加熱	2	150–170	0:20–0:25

焼き方	オーブン機能	プレートの位置（下から）	温度（℃）	時間（時間：分）
アップルパイ（2 つの型 Ø20 cm、斜めにずらす	マルチ熱風加熱	2	160	1:10–1:30
アップルパイ（2 つの型 Ø20 cm、斜めにずらす	上下加熱	2	180	1:10–1:30
チーズケーキ	上下加熱	1	170–190	1:10–1:30

1） 予備加熱が必要です。

● 記載している数値は目安です。

天板でケーキ / ペストリー / パンを焼く

焼き方	オーブン機能	プレートの位置（下から）	温度（℃）	時間（時間：分）
編みパン / 王冠型パン	上下加熱	3	170–190	0:30–0:40
シュトレン	上下加熱	2	160–180[1]	0:50–1:00
パン（ライ麦パン） 1 焼き工程の 1 回目 2 焼き工程の 2 回目	上下加熱	1	1. 230[1] 2. 160–180	1. 0:20 2. 0:30–1:00
シュークリーム / エクレア	上下加熱	3	190–210[1]	0:20–0:35
ロールケーキ	上下加熱	3	180–200[1]	0:10–0:20
クラムケーキ（水分が少ないもの）	マルチ熱風加熱	3	150–160	0:20–0:40
バターアーモンドケーキ / シュガークーヘン	上下加熱	3	190–210[1]	0:20–0:30
フルーツケーキ（発酵生地 / ケーキ種）[2]	マルチ熱風加熱	3	150	0:35–0:50
フルーツケーキ（発酵生地 / ケーキ種）[2]	上下加熱	3	170	0:35–0:50
ショートクラストペイストリーのフルーツパイ	マルチ熱風加熱	3	160–170	0;40–1:20
繊細なトッピングのイーストケーキ（例えばカード、生クリーム アーモンドケーキ）	上下加熱	3	160–180[1]	0:40–1:20

1） 予備加熱が必要です。

2） コンビプレートを使う

● 記載している数値は目安です。

クッキー

焼き方	オーブン機能	プレートの位置（下から）	温度（℃）	時間（時間：分）
ペストリー生地のビスケット	マルチ熱風加熱	3	150–160	0:10–0:20
ペストリー生地のパン	マルチ熱風加熱	3	140	0:20–0:30
ペストリー生地のパン	上下加熱	3	160[1)]	0:20–0:30
スポンジ生地のビスケット	マルチ熱風加熱	3	150–160	0:15–0:20
卵白菓子、メレンゲ	マルチ熱風加熱	3	80–100	2:00–2:30
マカロン	マルチ熱風加熱	3	100–120	0:30–0:50
イースト生地のビスケット	上下加熱	3	150–160	0:20–0:40
パフのペストリー				0:20–0:30
ロールパン	マルチ熱風加熱	3	160[1)]	0:10–0:25
ロールパン	上下加熱	3	190–210[1)]	0:10–0:25
小さなケーキ（20ピース）	マルチ熱風加熱	3	140[1)]	0:20–0:30
小さなケーキ（20ピース）	上下加熱	3	170[1)]	0:20–0:30

1)　予備加熱が必要です。

● 記載している数値は目安です。

■ 複数段を使って焼くとき

ケーキ / ペストリー / パンを焼く

焼き方	マルチ熱風加熱	温度（℃）	時間（時間：分）
	底面からの棚の位置		
	２段使用		
シュークリーム / エクレア	1/4	160–180[1)]	0:25–0:45
シュトロイゼルケーキ	1/4	150–160	0:30–0:45

1)　予備加熱が必要です。

● 記載している数値は目安です。

ケーキ／小さいケーキ／ペストリー／ロールパン

焼き方	マルチ熱風加熱	マルチ熱風加熱	温度（℃）	時間 （時間：分）
	底面からの棚の位置			
	２段使用	３段使用		
ペストリー生地のビスケット	1/4	1/3/5	150–160	0:20–0:40
ペストリー生地のパン	1/4	1/3/5	140	0:25–0:50
スポンジ生地のビスケット	1/4	—	160–170	0:25–0:40
卵白菓子、メレンゲ	1/4	—	80–100	2:10–2:50
マカロン	1/4	—	100–120	0:40–1:20
イースト生地のビスケット	1/4	—	160–170	0:30–0:60
パフのペストリー	1/4	—	170–180[1)]	0:30–0:50
ロールパン	1/4	—	180	0:30–0:50
小さなケーキ（20 ピース）	1/4	—	150[1)]	0:25–0:40

1）　予備加熱が必要です。

● 記載している数値は目安です。

うまく焼けないとき

結　果	考えられる原因	対　策
ケーキに充分下まで色がつかない	間違った段を使用している	ケーキを下の段に置く
ケーキがしぼんでしまう（べとべと、半生、水分が多すぎ）	温度が高すぎる	少し低い温度設定を使用する
ケーキがしぼんでしまう（べとべと、半生、水分が多すぎ）	焼き時間が短すぎる	焼き時間を長くする。焼く温度を上げることで焼き時間を短くすることはできません。
ケーキがしぼんでしまう（べとべと、半生、水分が多すぎ）	生地に水分が残りすぎている	水分を少なくする。特にミキサー使用の際に、攪拌時間に注意します
ケーキが乾燥している	温度が低すぎる	焼く温度を高く設定する
ケーキが乾燥している	焼き時間が長すぎる	焼き時間を短くする
ケーキが均等に茶色になっていない	焼く温度が高すぎて焼き時間が短すぎる	焼く温度をより低く設定し、焼き時間を長くする
ケーキが均等に茶色になっていない	生地が均等でない	生地を天板上で均等にする
設定した焼き時間でケーキが焼き上がらない	焼く温度が低すぎる	焼く温度を少し高く設定する

焼き物とグラタン料理

料　理	オーブン機能	プレートの位置（下から）	温度（℃）	時間（分）
パスタ料理	上下加熱	3	180–200	0:45–1:00
ラザニア	上下加熱	3	180–200	0:25–0:40
野菜のグラタン	ロティサーム調理またはマルチ熱風加熱	3	160–170	0:15–0:30
バゲットグラタン	ロティサーム調理またはマルチ熱風加熱	3	160–170	0:15–0:30
甘いパン	上下加熱	3	180–200	0:40–0:60
魚料理	上下加熱	3	180–200	0:30–1:00
野菜を使った詰め物	ロティサーム調理またはマルチ熱風加熱	3	160–170	0:30–1:00

● 記載している数値は目安です。

■ インスタント食品

オーブン機能：マルチ熱風加熱

料　理	プレート位置（下から）	温度（℃）	時間（分）
冷凍ピザ	2	200–220	15–25
冷蔵ピザ	2	210–230	13–25
フレンチフライ（細め）	3	200–220	20–30
フレンチフライ（太め）	3	200–220	25–35
コロッケ	3	220–230	20–35
ハッシュブラウン	3	210–230	20–30
ラザニアなど（生）	2	170–190	35–45
ラザニアなど（冷凍）	2	160–180	40–60
オーブン焼きチーズ	3	170–190	20–30
チキンウィング	2	190–210	20–30

冷凍インスタント食品

料　理	オーブン機能	プレートの位置（下から）	温度（℃）	時間（分）
冷凍ピザ	上下加熱	3	パッケージのガイドラインに従ってください。	
フレンチフライ[1)]（300g–600g）	上下加熱またはロティサーム調理	3	200–220	パッケージのガイドラインに従ってください。

料　理	オーブン機能	プレートの位置（下から）	温度（℃）	時間（分）
バケット	上下加熱	3	パッケージのガイドラインに従ってください。	
フルーツフラン	上下加熱	3	パッケージのガイドラインに従ってください。	

1）　フレンチフライは、加熱中に２～３回うら返してください。

■ ロースト調理を行うとき

ロースト料理

● ローストにはオーブン用耐熱容器を使用してください。（メーカーの指示に従ってください）

● 大きな肉の塊は、深いなべまたは深いなべにのせたグリル網（ある場合）で直接焼くことができます。

● 脂身の少ない肉は蓋付きの容器（オーブン用）で調理してください。肉汁がなくなることを防げます。

● 肉の表面に焦げ目をつけたり、カリカリにしたい場合は、蓋のないロースト型でローストしてください。

■ ロティサーム調理を使ってロースト調理を行うとき

牛肉

肉の種類	量	オーブン機能	プレートの位置（下から）	温度（℃）	時間（分）
ポットロースト	1–1.5 kg	上下加熱	1	230	120–150
ローストビーフ：レア	厚さ1cmあたり	ロティサーム調理	1	190–200[1)]	5–6
ローストビーフ：ミディアム	厚さ1cmあたり	ロティサーム調理	1	180–190[1)]	6–8
ローストビーフ：ウェルダン	厚さ1cmあたり	ロティサーム調理	1	170–180[1)]	6–10

1）　予備加熱が必要です。

● 記載している数値は目安です。

豚肉

肉の種類	量	オーブン機能	プレートの位置（下から）	温度（℃）	時間（分）
肩肉、首肉、ハム	1–1.5 kg	ロティサーム調理	1	160–180	90–120
チョップ、セパレートリブ	1–1.5 kg	ロティサーム調理	1	170–180	60–90
ミートローフ	750g–1 kg	ロティサーム調理	1	160–170	50–60
豚のすね肉（下ごしらえ済み）	750g–1 kg	ロティサーム調理	1	150–170	90–120

- 記載している数値は目安です。

仔牛

肉の種類	量	オーブン機能	プレートの位置（下から）	温度（℃）	時間（分）
ローストビーフ	1 kg	ロティサーム調理	1	160–180	90–120
仔牛のすね肉	1.5–2kg	ロティサーム調理	1	160–180	90–120

- 記載している数値は目安です。

ラム肉

肉の種類	量	オーブン機能	プレートの位置（下から）	温度（℃）	時間（分）
ラムのもも肉、ローストラム	1–1.5kg	ロティサーム調理	1	150–170	100–120
ラムの背肉	1–1.5kg	ロティサーム調理	1	160–180	40–60

- 記載している数値は目安です。

狩猟鳥獣

肉の種類	量	オーブン機能	プレートの位置（下から）	温度（℃）	時間（分）
野うさぎの背肉、野うさぎのモモ肉	1 kg まで	上下加熱	1	230[1)]	30–40
鹿の背肉	1.5–2 kg	上下加熱	1	210–220	35–40
鹿の尻肉	1.5–2 kg	上下加熱		180–200	60–90

1） 予備加熱が必要です。

- 記載している数値は目安です。

鳥肉

肉の種類	量	オーブン機能	プレートの位置(下から)	温度(℃)	時間(分)
鳥肉	各200–250 g	ロティサーム調理	1	200–220	30–50
鶏 半分	各400–500 g	ロティサーム調理	1	190–210	35–50
鶏 全部	1–1.5 kg	ロティサーム調理	1	190–210	50–70
あひる	1.5–2 kg	ロティサーム調理	1	180–200	80–100
鴨	3.5–5 kg	ロティサーム調理	1	160–180	120–180
七面鳥	2.5–3.5 kg	ロティサーム調理	1	160–180	120–150

- 記載している数値は目安です。

魚(蒸す)

肉の種類	量	オーブン機能	プレートの位置(下から)	温度(℃)	時間(分)
魚1匹	1–1.5 kg	上下加熱	1	210–220	40–60

- 記載している数値は目安です。

■ グリル調理を行うとき

グリルは常に最高温度が設定されています。

⚠ ご注意

グリルを使用する際はオーブンの扉を閉じてください。



i グリルをお使いになる5分前に空のままオーブンを予熱してください。

- プレートの位置はグリル表の推奨位置合わせてください。
- 脂を集めるために、一段目に調理皿を入れてください。
- グリルできるのは肉や魚の平な部分です。

オーブン機能：グリル

食　品	温度	プレート位置(下から)	調理時間	
			第1面	第2面
ローストビーフ	210–230	2	30–40	30–40
牛フィレ肉	230	3	20–30	20–30
豚背肉	210–230	2	30–40	30–40
仔牛の背肉	210–230	2	30–40	30–40
ラムの背肉	210–230	3	25–35	20–25
魚1匹 500–1000g	210–230	3/4	15–30	15–30

- 記載している数値は目安です。

オーブン機能：全面グリル

食　品	プレート位置（下から）	調理時間	
		第１面	第２面
ハンバーガー	4	8–10	6–8
豚フィレ肉	4	10–12	6–10
ソーセージ	4	10–12	6–8
フィレステーキ、仔牛のステーキ	4	7–10	6–8
トースト[1)]	5	1–3	1–3
トッピングが乗ったトースト	4	6–8	–

1）　予備加熱が必要です。

● 記載している数値は目安です。

オーブン機能：ピザ加熱

食　品	プレート位置（下から）	温度（℃）	時間（分）
うすめのピザ	1	200–230[1) 2)]	15–20
具のたくさん乗ったピザ	1	180–200	25–35
タルト	1	180–200	40–55
ほうれん草のフラン	1	160–180	45–60
キッシュ	1	170–190	45–55
スイス風フラン	1	170–190	45–55
アップルケーキ	1	150–170	50–60
野菜のパイ	1	160–180	50–60
粗挽きパン	2	230–250[1)]	10–20
パフのペストリー	2	160–180[1)]	45–55
フラムクーヘン（ピザ似たアルザス地方の料理）	2	230–250[1)]	12–20
ピロシキ	2	180–200[1)]	15–25

1）　予備加熱が必要です。プレートも同時に加熱してください。

2）　コンビプレートを使う

● 記載している数値は目安です。

オーブン機能：解凍

食　品	時　間（分）	追加解凍時間（分）	注
鶏肉、1000 g	100–140	20–30	大きなお皿の上にソーサーを裏返して置き、その上に鶏肉を乗せる。時間が半分経過したときに裏返す
肉、1000 g	100–140	20–30	時間が半分経過したときに裏返す
肉、500 g	90–120	20–30	時間が半分経過したときに裏返す
マス、150 g	25–35	10–15	—
イチゴ、300 g	30–40	10–20	—
バター、250 g	30–40	10–15	—
クリーム、2×200 g	80–100	10–15	一部未解凍の状態でクリームを泡立てる
ケーキ、1400 g	60	60	—

- 記載している数値は目安です。

■ 保存食品を作るとき

オーブン機能：下部加熱

- 同じサイズの市販の保存用瓶（耐熱性のもの）のみを使用してください。
- ふたがねじ式やバヨネットタイプのビンや金属製の容器は使用しないでください。
- この機能には一番下の段を使用してください。
- 天板上で調理する場合は、容量１リットルの瓶６つまでとしてください。
- 瓶の同じレベルまで食品を入れ、留め具で閉じてください。
- 瓶を離して置いてください。
- 天板に約 1/2 リットルの水を入れ、オーブンに充分な湿気を与えます。
- 瓶内で液体が軽く沸騰し始めたら（１リットル瓶の場合、約 35 ～ 60 分後）、オーブンのスイッチを切るか、温度を 100℃に下げます。（調理表を参照）
- 記載している数値は目安です。

ジャム・ベリー類

保存加工するもの	温度（℃）	沸騰するまでの調理時間（分）	100℃ での調理時間（分）
イチゴ、ブルーベリー、ラズベリー、セイヨウスグリ	160–170	35–45	—

ジャム・種のある果物

保存加工するもの	温度（℃）	沸騰するまでの調理時間（分）	100℃ での調理時間（分）
セイヨウナシ、マルメロ、プラム	160–170	35–45	10–15

保存食品・野菜類

保存加工するもの	温度（℃）	沸騰するまでの調理時間（分）	100℃ での調理時間（分）
にんじん [1)]	160–170	50–60	5–10
きゅうり	160–170	50–60	—
ミックスピクルス	160–170	50–60	5–10
コールラビ、エンドウ豆、アスパラガス	160–170	50–60	15–20

1） オーブンのスイッチを切ってからそのままオーブン内に放置します。

■ 乾燥

オーブン機能：マルチ熱風加熱

- 調理プレート（天板）にオーブンシートを敷きます。
- 最適な状態に乾燥させるには、乾燥時間が半分経過した段階で停止し、扉を開けて温度を下げ、一晩放置してから残りの乾燥を行います。
- 記載している数値は目安です。

野菜類

乾燥させるもの	温度（℃）	プレートの位置（下から）		おおよその時間（時間）
		1回目	2回目	
豆	60–70	3	1/4	6–8
コショウ	60–70	3	1/4	5–6
お酢用の野菜	60–70	3	1/4	5–6
キノコ類	50–60	3	1/4	6–8
ハーブ	40–50	3	1/4	2–3

果物類

乾燥させるもの	温度（℃）	プレートの位置（下から）		おおよその時間（時間）
		1回目	2回目	
プラム	60–70	3	1/4	8–10
アプリコット	60–70	3	1/4	8–10
リンゴのスライス	60–70	3	1/4	6–8
セイヨウナシ	60–70	3	1/4	6–8

■ アクリルアミドについて

重要！

- 最新の科学的見解では調理（特にでんぷんを含むもの）の焦げ（アクリルアミド）は、健康被害をもたらすリスクがあるとされています。従って、焦げ目が付きすぎないよう調理することをお勧めします。
- 農林水産省のWebサイトも合わせてご参照ください。

点検とお手入れ

⚠ 警告

「安全上のご注意」をお読みください。

⚠ 警告

- 掃除をする場合は、本機のスイッチを切って、温度を下げてください。
- 安全上の理由から、本機はスチームジェット式や高圧式の清掃具で掃除をしないでください。
- 腐食性のクリーナーや鋭利な清掃道具または研磨剤は使わないでください。
- オーブンガラスを研磨剤、金属製のスクレーパーまたは磨き粉は使用しないでください。ひび割れや破損の原因になります。

■ 製品の外側

- 本機の正面は、柔らかい布とぬるま湯、食器用洗剤で拭いてください。
- 正面が金属製の場合は、一般に市販されている洗剤を使用してください。
- 研磨剤入りクリーナーや腐食性のクリーナーは使わないで下さい。

■ オーブンの庫内

本機は、毎回ご使用後に清掃してください。

1. オーブンの照明は、オーブン扉を開けると自動的に点灯します。
2. オーブンは使用毎に、水と食器用洗剤で拭いてから乾かしてください。

⚠ ご注意

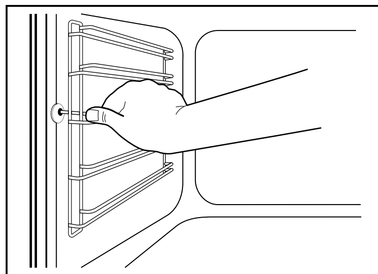
- 頑固な汚れは、オーブン専用の洗剤で取り除いてください。
- 重要：オーブン用スプレーを使用する際は、必ずメーカーの指示に従ってください。

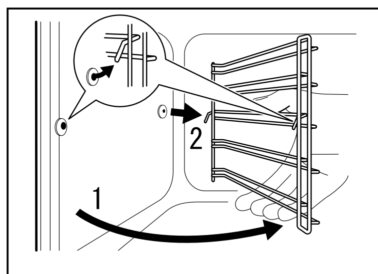
■ 付属品

スライド式の部品（グリルプレート、コンビプレート、天板など）はすべて、毎回使用後に洗ってよく乾かします。少しの間水に浸すと洗いやすくなります。

■ ラックを外す

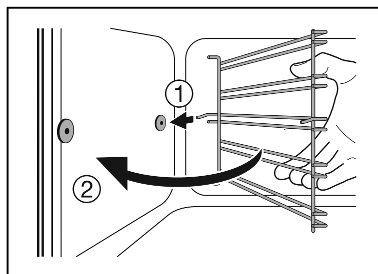
ラックを外して側面をクリーニングすることができます。
ラックを持ち上げ引き抜きます。





ラックの外し方

ラックを逆の手順で取り付けます。



ラックの取り付け方

■ 庫内灯

⚠ 警告
● 感電の恐れがあります。 ● 庫内灯とガラスカバーは高温になります。必ず冷めてから作業を行ってください。

庫内灯を取り替える前に

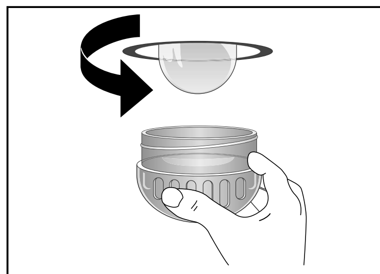
- 庫内灯を交換する際は、必ずオーブンのスイッチを切り、電源プラグを抜くかブレーカーのスイッチを切ってから作業を行ってください。

⚠ ご注意
ガラスカバーとくぼみを保護するために、本機の内部に布を敷きます。

■ 庫内灯の交換／ガラスカバーの掃除



庫内灯とガラスカバーを保護するために、本機の内部に布を敷きます。
表面に付着した油が庫内灯に焼きつかないように、ハロゲンランプを触るときは常にタオルを使ってください。



1. 左側のラックを外します。
2. ガラスカバーを反時計方向に回して、取り外します。
3. ガラスカバーを清掃します。
4. 庫内灯を交換します。
   - 庫内灯は別売りとなります。ご注文はお買い上げの販売店、または当社サービスセンターにご連絡のうえ、お求めください。
   - サービスセンター
     TEL: 0120-5445-07（フリーダイヤル）
     エレクトロラックス・ジャパン株式会社
     白物家電事業部　サービスセンター

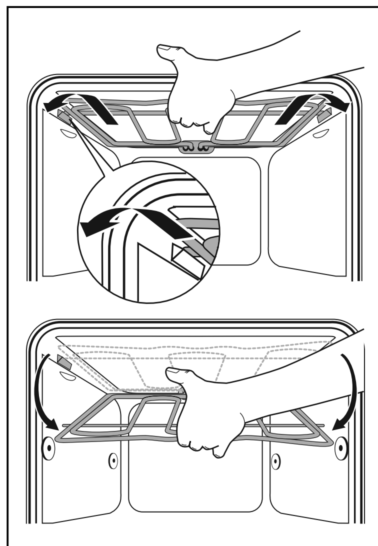
⚠ ご注意
❗ 安全のため、必ず「40W、240V、300℃耐熱電球」をご使用ください。

5. ガラスカバーを取り付けます。
6. ラックを取り付けます。

■ オーブンの天井のお手入れ

上部ヒーターはオーブンの天井掃除を楽にするために、折りたたむことができます。

ヒーターのたたみかた



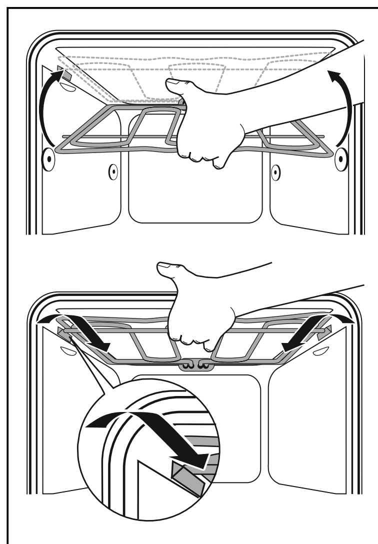
⚠ 警告
火傷をしないように必ずオーブンのスイッチを切って庫内が充分に冷めてからヒーターをたたんでください。

1. 側面のラックを取り外します。
2. ヒーターの手前をつかみ、オーブンの内壁の固定用ホックから手前に引きます。
3. ヒーターを下げることができます。

⚠ ご注意
力を入れてヒーターを下に押さないでください。

4. オーブンの天井をみがきます。

ヒーターの固定



1. ヒーターをオーブンの天井まで戻します。
2. ばね力に逆らってヒーターを手前に引き、固定ホックの上に持っていきます。
3. 固定ホックでカチッと留めます。
4. ラックを取付けます。

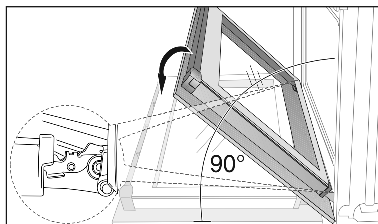
⚠ ご注意
オーブンの内壁の固定ホックの上の両面で、ヒーターが正しく固定されていることを必ず確認してください。

■ オーブンドア

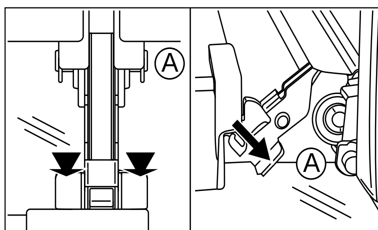
オーブンドアは取りはずして清掃することができます。**1 〜 3の手順**で取り外して清掃してください。

1. オーブンドアの取り外し方

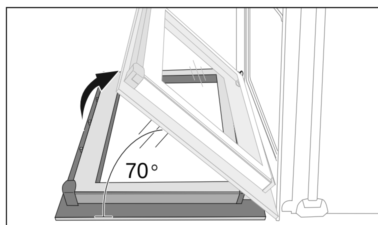
① オーブンドアをいっぱいまで開きます。



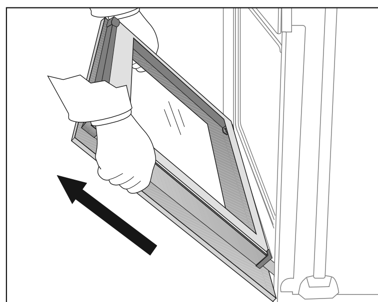
② 両側のクランプ（A）を解除します。



③ オーブンドアを約70度のポジションに戻します。



④ オーブンドアの両側をもって本体から引きはなします。



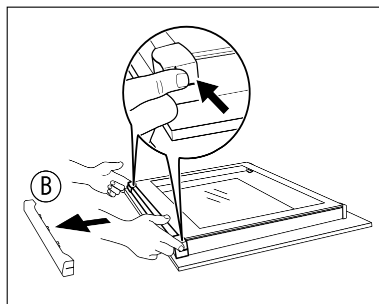
⚠ ご注意
ドアが重いので本体から引きはなす際、十分にお気を付けください。

2. ドアガラスの取り外し方、取り付け方

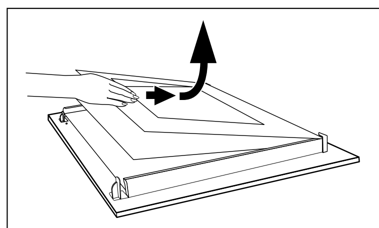
⚠ ご注意

取り外したオーブンドアは、外装面を下にして傷が付かないように、毛布など使って平らでやわらかいところに置いてください。

① オーブンドアの上部のドアトリム両端をおさえてクリップ・シールを押しながらトリムを引き抜きます。



② オーブンドアのガラスの上端をもって一枚づつ、ガイドからはずして上方に引きはずします。



ガラスの清掃

ガラスを水と洗剤で洗い、十分乾燥させます。

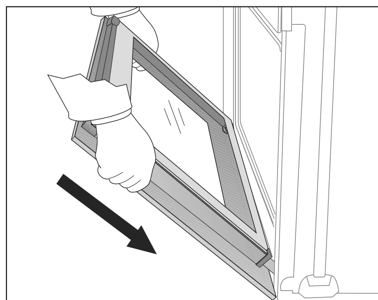
③ 取り外し方と逆の順番にガラスを１枚づつはめて、トリムを差し込みます。

⚠ ご注意

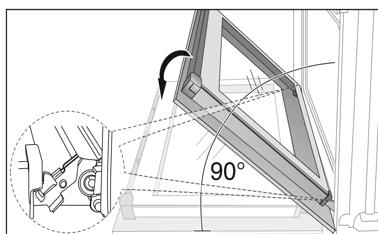
- 各ガラスは、それぞれ大きさが異なります。取り付けの順番や位置を間違えないようにご注意ください。取り付けを間違えると、ドア装着時にガラスが落下する可能性があります。
- オーブンのガラスを取り外す際には、必ず本体からドアを外し、水平に置いて取り外してください。ドアが本体に装着された状態でドアガラスのみを外すと、ガラスの落下およびドアの跳ね上がりなどが発生し怪我をする可能性があります。

3. オーブンドアの取り付け方

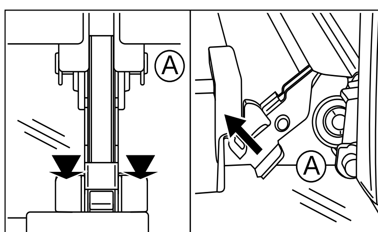
① オーブンドアの両側を手でもって、70度の角度から本体に取り付けます。
オーブンのヒンジの上にオーブンドアの底を組み込みます。
ドアをスライドして最後まで押し込みます。



② オーブンドアを最大限まで開きます。



③ クランプ（A）をもとのポジションに戻して固定します。



④ オーブンドアを閉めます。

故障かな？と思ったら

修理をご依頼される前に、次の事項にそってもう一度ご確認ください。
それでも症状が改善されない場合は、お買い求めの販売店または当社サービスセンターに修理をご依頼ください。
正常な使用による故障以外での修理のご依頼は保障期間内であっても費用を請求させて頂くことがありますのでご注意ください。

⚠ 警告

- ご確認の前には、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。
- 取扱説明書に記載されていない故障は、有資格の電気技師または適格者が行う必要があります。

問　題	考えられる原因	処　置
オーブンが温まらない。	本機がオフになっている。	オーブンを作動する。
	時刻が設定されていない。	時刻を設定する。 「時刻の設定」を参照。
	必要な設定が行われていない。	設定が正しいか確認する。
	チャイルドロック機能が作動している。	チャイルドロック機能を解除する。
	ヒューズが切れている。	ヒューズが原因かどうかを確認する。 ヒューズが何度も切れる場合、資格のある電気技師に相談する。
庫内灯が作動しない。	庫内灯の不具合。	庫内灯を交換する。
上述されていないエラーコードが出ている。	電気的な不具合。	一度電源を抜いてから、再度電源を入れてください。 再度エラーコードが表示される場合は、当社のサービスセンターにご連絡ください。

アフターサービス

■ 保証について

1. この製品には、製品保証書がついています。
   保証書は、販売店にて所定事項を記入してお渡しいたしますので、内容をよくお読みのうえ大切に保存してください。もし、販売店の印がない場合、お客様が購入日を必ずご記入くださるようお願いいたします。
2. 保証期間は、お買い上げの日から１年間です。
   保証書の記載内容により修理いたします。（保証期間中でも有料になる場合がありますので、保証書をよくお読みください。）保証書がない場合は、無償修理が受けられない場合があります。
3. 保証期間後の修理は…
   お買い上げの販売店、または当社のサービスセンターご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、ご要望により有料修理いたします。
4. 業務用での使用、車輌、船舶への搭載など一般家庭以外に使用された場合の故障および損傷は、保証期間内でも原則として有料修理となります。

■ 修理を依頼されるときは

1. 「故障かな？と思ったら」をよくお読みのうえ、もう一度お調べください。
2. それでも異常があるときは、使用をやめて差し込みプラグを抜くか、ブレーカーを落としてお買い上げの販売店、または当社のサービスセンターに次ページの内容をご連絡のうえ、修理をお申しつけください。お申し出により出張修理いたします。

⚠ ご注意

ご自分での修理はしないでください。大変危険です。
必ず、お買い上げの販売店、または当社のサービスセンターにご依頼ください。

■ 補修用性能部品について

当社は、この製品の補修用性能部品の保持期間を製造打切後６年間とさせていただいております。
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるときは

■ お申込は…

サービスセンター（下記またはお買い上げの販売店にご連絡ください）
☎0120-5445-07（フリーダイヤル）　FAX：03-5445-3211
〒108-0022 東京都港区海岸3-2-12　安田芝浦第2ビル
エレクトロラックス・ジャパン（株）　白物家電事業部　サービスセンター

■ ご連絡いただくこと…

品　　名：電気オーブン
型　　名：**BE5003001M**
使用開始年月：　　年　　月　　日
故障の内容：（できるだけ詳しく）
製品番号（PNC）：**944 185 817**
製造番号（S.N.）：…………………………………………

⚠ ご注意
保障期間内でも、操作ミスや設置不備による故障の場合は、費用が発生することがあります。

仕様

品　　　　　　　名	電気オーブン
型　　　　　　　名	**BE5003001M**
電　　　　　　　源	200 V　50 Hz / 60 Hz
設　置　方　法	ビルトイン
消　費　電　力	3,500 W
外 形 寸 法　（W×D×H）	594 × 592 × 608 mm
重　　　　　　　量	28.0 kg

愛情点検　長年ご使用の電気オーブンの点検を！

こんな症状はありませんか	● 電源コード、プラグが異常に熱くなる。 ● 電源コードに深いキズや変形がある。 ● 焦げくさい臭いがする。 ● ビリビリと電気を感じる ● その他の異常や故障がある。
使用中止	**このような症状のときは、故障や事故防止のため使用を中止し、すぐに電源プラグをコンセントから抜くか、単独ブレーカーを落として、必ず販売店、または当社サービスセンターに点検・修理をご相談ください。**

無料修理規定

1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書きに従った正常な使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店、または当社サービスセンターが無料修理いたします。
2. 保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、
   （1）商品と本書をご提示のうえ、お買い上げの販売店、または当社サービスセンターに依頼してください。
   （2）お買い上げの販売店、または当社サービスセンターにご依頼のうえ、出張修理に際して本書をご提示ください。
   なお、離島および離島に準ずる遠隔地では、サービス対応に日数を要するか、対応不可能な場合がございます。発生する費用に関しては、実費を申し受けます。
3. ご贈答やご転居の場合のアフターサービスについては、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4. 保証期間内でもつぎの場合には有料修理になります。
   （イ）使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷
   （ロ）お買い上げ後の取付場所の移動、落下等による故障および損傷
   （ハ）火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷
   （ニ）業務用での使用、車輌、船舶への搭載など一般家庭以外に使用された場合の故障および損傷。
   （ホ）本書の提示がない場合
   （ヘ）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
   （ト）メンテナンスに伴う部品の交換、メンテナンス費用等の適用除外、電波周波数変更等の適用除外
   （チ）屋外での用途、設置をされた場合および弊社設置マニュアル以外の設置、ご使用での故障および損傷
5. 本書は日本国内においてのみ有効です。

（修理メモ）

※ 製品保証書は次ページについています。

※ 製品保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従って製品保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店、または当社サービスセンターにお問い合わせください。

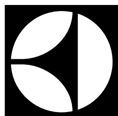
※ 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間についての詳細は、取扱説明書の「アフターサービス」をご覧ください。

製 品 保 証 書

本書は、お買い上げの日から下記の期間中に故障が発生した場合に、本書記載内容により、無料修理を行うことをお約束するものです。詳細は「無料修理規定」をご参照ください。
「お買い上げ日」に記入がない場合は、お客様が購入日をご記入くだささるようお願いいたします。

品名	電気オーブン		形名	BE5003001M
製品番号 PNC	944 185 817		製造番号 S.N.	
※お客様	お名前			
	ご住所 〒 ☎（　　　）　　　ー			
※お買い上げ日	年　月　日	※取扱販売店名／住所／電話番号		担当者 印
保証期間	（お買い上げ日より）**1年**			

※印欄に記入のない場合は無効となりますので必ずご確認ください。



Thinking of you
Electrolux

エレクトロラックス・ジャパン株式会社

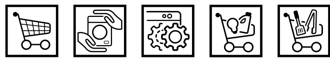
白物家電事業部

〒108-0022 東京都港区海岸3-2-12 安田芝浦第2ビル
TEL. 03-5445-3363　FAX. 03-5445-3362
サービスご相談窓口〈フリーダイヤル〉0120-5445-07
http://www.aeg-electrolux.jp

MEMO

MEMO

www.aeg-electrolux.jp



892960620-A-122013



